



河南粒粒熟食品有限公司企业标准

Q/HLLS 0001S-2025

石磨小麦面粉

2025-11-07 发布

2025-11-07 实施

河南粒粒熟食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南粒粒熟食品有限公司提出。

本标准起草单位:河南粒粒熟食品有限公司。

本标准主要起草人: 张卓栋、周慧敏。

石磨小麦面粉

1 范围

本标准规定了石磨小麦面粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为原料,经过清理(筛打、磁选、振动去石)、洗麦、润麦、打麦、筛理、色选、磁选、石磨磨粉、筛粉、磁选、包装而成的石磨小麦面粉。

2 要求

2.1原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法	
色泽	具有该产品应有的色泽	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪	
性状	粉状	瓷皿中,在自然光条件下用肉眼观察其	
气味、口味	具有该产品应有的气、滋味,无异味	色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后用	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	温开水漱口,品尝其滋味	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	检验方法
水分,%	\leq	14. 5	GB 5009.3
灰分(以干基计),%	€	1.6	GB 5009.4
加工精度		按实物标准样品对照检验	GB/T 5504
		粉色麸星,符合标准样	
湿面筋含量,%	\geqslant	18	GB/T 5506. 1
脂肪酸值(以湿基 KOH 计),mg/100g	\leq	80	GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	\leq	5. 0	GB 5009.22
六六六,mg/kg	//	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕,mg/kg	<i>M</i>	0.05	GB/T 5009.19
含砂量,%	//	0.02	GB/T 5508
磁性金属物,g/kg	\forall	0.003	GB/T 5509
*铅(以 Pb 计), mg/kg	\leqslant	0.18	GB 5009.12

			Q/TIEED 0001B
镉(以 Cd 计), mg/kg	\leq	0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	€	0.02	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg	€	0.5	GB 5009.11
铬(以Cr 计), mg/kg	€	1.0	GB 5009. 123
苯并(a) 芘, μg/kg	<	2. 0	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇,μg/kg	€	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 А, μg/kg	€	5. 0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009. 209
注: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2	2762 的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定;污染物限量应符合GB 2762的规定;农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:净含量及允许短缺量、感官要求、水分、灰分、加工精度。型式检验按国家相 关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为原料,经过清理(筛打、磁选、振动去石)、洗麦、润麦、打麦、筛理、色选、磁选、石磨磨粉、筛粉、磁选、包装而成的石磨小麦面粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的相关规定,制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南粒粒熟食品有限公司